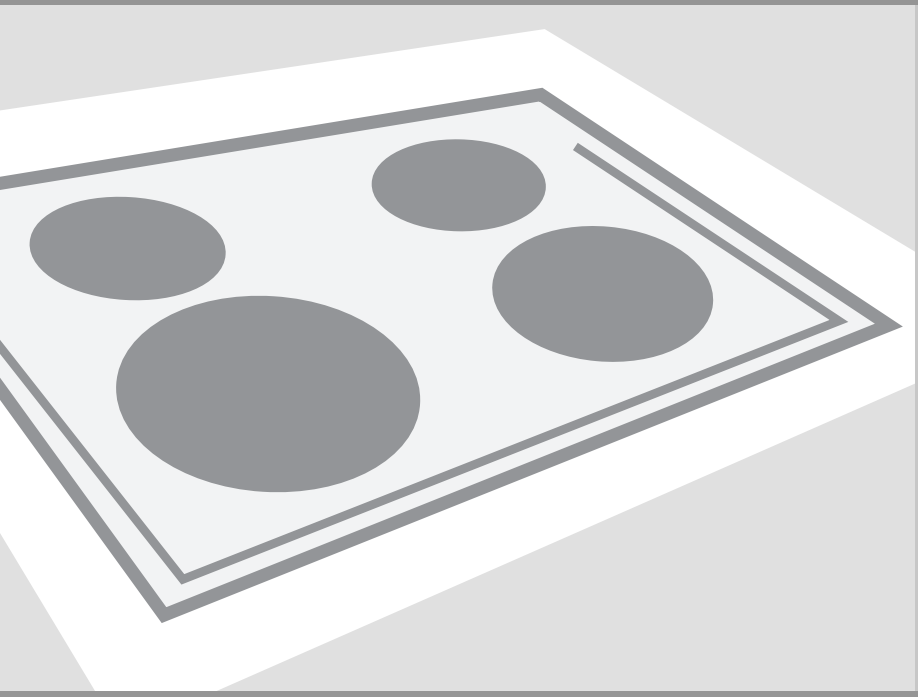
gorenje

AT DE

BEDIENUNGS-, AUFSTELLUNGS- UND ANSCHLUSSANLEITUNG



GLASKERAMIK EINBAU-INDUKTIONSKOCHFELD

www.gorenje.com

Sehr geehrter Kunde!

Das Glaskeramik-Kochfeld ist zur Verwendung im Haushalt bestimmt.

Zum Verpacken unserer Produkte werden umweltfreundliche Materialien verwendet, die ohne Gefahr für die Umwelt wiederverwertet (recycelt), entsorgt oder vernichtet werden können.
Hierzu sind die Verpackungsmaterialien entsprechend gekennzeichnet.

Bedienungsanleitung

Die Bedienungsanleitung ist für den Benutzer bestimmt. Sie beschreibt das Gerät und seine Bedienung. Sie gilt für verschiedene Gerätetypen, deswegen kann sie auch Beschreibungen von Funktionen beinhalten, die Ihr Gerät nicht besitzt.

Anschlussanleitung

Der Anschluss des Geräts ist gemäß den Anweisungen aus dem Kapitel »Anschluss an das Stromversorgungsnetz« sowie den gültigen Vorschriften und Normen durchzuführen. Die Anschlussarbeiten dürfen nur von einem Fachmann durchgeführt werden.

Typenschild

Das Typenschild mit den Grundangaben befindet sich auf der unteren Seite der Kochmulde.

Brandschutz

Einbaugeräte können auf einer Seite neben einen Möbelhochschrank eingebaut werden, der höher ist als das Gerät selbst. Auf der anderen Geräteseite darf ein Küchenelement von gleicher Höhe aufgestellt werden.

Verwendete Symbole:

Wichtige Informationen

Tipp

INHALTSVERZEICHNIS

WICHTIGE HINWEISE 4
Worauf müssen Sie achten 4
Anschluss und Reparatur 4
Während des Gebrauchs 4
Übertemperaturschutz 6
Kochzeitbegrenzung 6
BEDIENEINHEIT 8
Bedienfeld 8
Kochfeld 9
GEBRAUCH 10
Gebrauch der Sensortasten 10
Kochtopf 11
FUNKTION 14
Einschalten der Kochzone und Einstellung der Kochstufe 14
Kochtopferkennung 14
Restwärmeanzeige 14
Ankochautomatik 15
Booster-Funktion 15
Kochfeld abschalten 16
Bereitschaft 17
Sicherheitssperre / Kindersicherung 17
Funktion Stopp / Fortfahren 18
Funktion der Einstellung des Kurzzeitweckers 19
Funktion Einstellung der Garzeit 20
Ausschalten des Alarms des Timers/Kurzzeitweckers 21
KOCHEN 22
Gesundes Kochen 22
Kocheinstellungen 22
PFLEGE 24
Reinigung 24
BESEITIGUNG VON STÖRUNGEN 26
Allgemeines 26
Tabelle zur Beseitigung von Störungen 26
MONTAGEANLEITUNG 28
Worauf müssen Sie achten 28
Anschluss an das Stromversorgungsnetz SIVK6, 7, 1 33
Einbau 34

WICHTIGE HINWEISE

Worauf müssen Sie achten

Das Kochen mit dem Induktionskochfeld ist sehr sicher. In das Induktionskochfeld sind zahlreiche Sicherheitsvorrichtungen eingebaut, wie z.B. die Restwärmeanzeige und die zeitliche Funktionsbegrenzung. Sie sollten dennoch einige Sicherheitshinweise und Tipps berücksichtigen.

Anschluss und Reparatur

- Das Gerät darf nur von einem autorisierten Fachmann angeschlossen werden.
- Sie dürfen unter keinen Umständen das Gehäuse öffnen. Das kann nur vom autorisierten Kundendienst-Fachmann durchgeführt werden.
- Bevor Sie Reparaturarbeiten durchführen, sollten Sie das Gerät vom Stromversorgungsnetz trennen. Ziehen Sie den Stecker des Anschlusskabels aus der Steckdose, schrauben Sie die Sicherung heraus (oder schalten Sie die automatische Sicherung aus) und stellen Sie bei Daueranschluss des Kochfeldes den Stromschalter auf 0.

Während des Gebrauchs

- Das Kochfeld darf nicht bei Temperaturen unter 5°C verwendet werden.
- Es ist ausschließlich zur Zubereitung von Speisen bestimmt.
- Beim ersten Gebrauch des Kochfeldes entsteht ein „Geruch nach Neuem“, was ganz normal ist. Lüften Sie die Küche und der Geruch wird bald verschwinden.
- Beachten Sie, dass die zum Aufheizen der Kochzone notwendige Zeit auf der höchsten Leistungsstufe sehr kurz ist. Wenn Sie die Kochzone mit höchster Leistungsstufe betreiben, lassen Sie das Kochfeld nicht unbeaufsichtigt.
- Sorgen Sie beim Betrieb der Kochzone für eine genügende Entlüftung. Die Lüftungsöffnungen müssen ständig offen sein.
- Sie sollten darauf achten, dass Sie leere Kochtöpfe bzw. Kochtöpfe ohne Flüssigkeit oder Inhalt überhitzen. Die Kochzone ist zwar vor Überhitzung geschützt, jedoch kann der Kochtopf sehr heiß und dadurch beschädigt werden. Die Garantie umfasst keine Beschädigungen, die wegen überhitzter leerer Kochtöpfe entsteht.
- Verwenden Sie die Kochzone nicht als Arbeits- oder Ablagefläche.
- Sorgen Sie für eine geeignete Entfernung (einige cm) zwischen der Kochzone und dem Inhalt der Schublade unter dem Kochfeld.
- Bewahren Sie in der Schublade unter dem Kochfeld

keine entzündlichen Gegenstände oder Stoffe.

- Sorgen Sie dafür, dass die Anschlusskabel von anderen Küchengeräten (z.B. Mixer) nicht in Berührung mit der heißen Kochzone kommen.
- Die Kochzonen werden während des Betriebs heiß und bleiben nach Beendigung des Kochvorgangs eine Zeit lang heiß, deswegen sollten sich Kinder während des Betriebs der Kochzonen und nach Beendigung des Kochvorgangs nicht in der Nähe derselben aufhalten.
- Fett und Öl können sich im Fall von Überhitzung nicht entzünden. Stehen Sie beim Kochen nicht zu nahe am Kochtopf. Falls sich Öl dennoch entzünden sollte, versuchen Sie nicht, den Brand mit Wasser zu löschen. Decken Sie den Kochtopf mit dem brennenden Öl sofort mit einem Deckel zu und schalten Sie die Kochzone aus.
- Sie sollten niemals Speisen unter der Dunstabzugshaube flambieren. Hohe Flammen können einen Brand verursachen, auch wenn die Dunstabzugshaube nicht in Betrieb ist.
- Die Glaskeramik-Oberfläche ist sehr hart, jedoch ist sie nicht unzerbrechlich. Falls auf sie z.B. ein Salzstreuer aus Glas oder ein spitzer Gegenstand fällt, kann die Glaskeramikoberfläche bersten.
  Ein Glaskeramik-Kochfeld mit einem Riss oder Sprung darf auf keinen Fall verwendet werden. Falls auf dem Glaskeramik-Kochfeld ein Riss entsteht, schalten Sie es sofort aus und ziehen Sie den Stecker des Anschlusskabels aus der Steckdose, um einem Stromschlag aus dem Wege zu gehen. Um das Gerät zu reparieren, rufen Sie einen autorisierten Kundendienst-Fachmann an.
- Stellen Sie auf das Kochfeld keine Metallgegenstände ab wie z.B. Backbleche, Keks-Schachteln, Topfdeckel oder Essbesteck, da dies eine Überhitzung und Verbrennungen hervorrufen kann.
- Bewahren Sie magnetisierte Gegenstände wie z.B. Kreditkarten, Disketten u.Ä. nicht in der Nähe der Kochzonen auf. Personen mit Herzschrittmachern sollten sich vor dem Gebrauch des Induktionskochfeldes mit einem Kardiologen beraten.
- Reinigen Sie Kochzonen niemals mit Dampf- oder Druckreinigungsgeräten.
- Personen (einschließlich Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, dürfen dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person benutzen.

- Sobald Sie den Kochtopf von der Kochzone nehmen, schaltet sich die Kochzone automatisch aus. Es ist trotzdem ratsam, wenn Sie sich angewöhnen, die Induktionskochzone nach dem Gebrauch manuell ausschalten, damit sich diese nicht selbsttätig wieder einschalten kann.
- Die Induktionskochzone erkennt keine zu kleinen Kochtöpfe (Bodendurchmesser, der kleiner ist als 12 cm) sowie Gabeln oder Messer. Wenn Sie auf die Kochzone einen zu kleinen Kochtopf aufstellen, blinkt die Anzeige und die Kochzone schaltet sich nicht ein.
- Das Gerät lässt sich nicht mit der Fernbedienung oder dem externen Gerät zur Einstellung der Zeit bedienen.

Übertemperaturschutz

- Der Sensor des Übertemperaturschutzes misst ständig die Temperatur verschiedener Teile der Kochzone. Jede Kochzone verfügt über einen Sensor, welcher die Temperatur am Kochtopfboden misst, um eine Überhitzung des leeren Kochtopfs zu verhindern. Bei zu hoher Temperatur wird die Kochstufe automatisch abgesenkt.

Kochzeitbegrenzung

Die Kochzeitbegrenzung ist eine Sicherheitsfunktion des Kochfeldes, die aktiviert wird, falls Sie vergessen haben, die Kochzone auszuschalten.
Hinsichtlich der gewählten Kochstufe sind folgende Kochzeitbegrenzungen programmiert:

Kochstufe	Automatische Abschaltung der Kochzone nach:
0	12 Stunden
1	8,5 Stunden
2	6,5 Stunden
3	5 Stunden
4	4 Stunden
5	3,5 Stunden
6	3 Stunden
7	2,5 Stunden
8	2 Stunden
9	1,5 Stunden
u	2 Stunden
U	2 Stunden

Die Funktion „Kochzeitbegrenzung“ schaltet die Kochzonen aus, nachdem die in der Tabelle angegebene Kochzeit verstrichen ist.

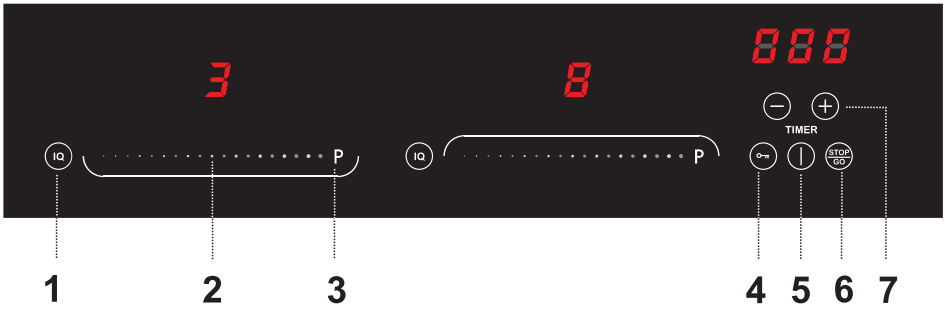
Einstellung	Automatische Umschaltung der Kochzone auf die Kochstufe 9 nach:
Booster (P)	10 Minuten

Das Symbol auf dem Produkt oder auf seiner Verpackung zeigt an, dass das Produkt nicht als gewöhnlicher Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Bringen Sie das ausgediente Gerät zu einer Sammelstelle für die Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Altgeräten. Durch fachgerechte Entsorgung des Geräts leisten Sie Ihren Beitrag zur Vermeidung von eventuellen negativen Folgen und Einflüssen auf die Umwelt und Gesundheit von Mensch und Tier, die im Falle von unsachgemäßer Entsorgung des Geräts entstehen können. Für detaillierte Informationen über die Entsorgung und Wiederverwertung des Produkts wenden Sie sich bitte an die zuständige städtische Stelle für die Entsorgung von Abfällen, an das Kommunalunternehmen oder an das Geschäft, in welchem Sie Ihr Gerät gekauft haben.

BEDIENEINHEIT

Bedienfeld

⚠ Die Anzahl der Kochzonen ist vom Modell abhängig.

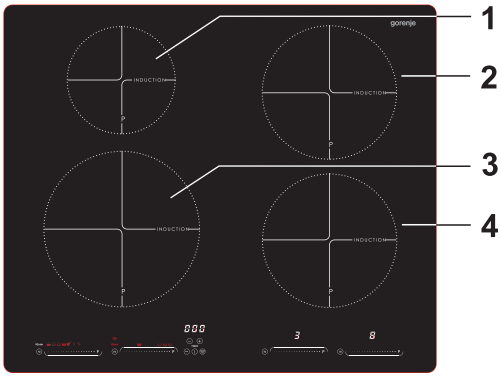


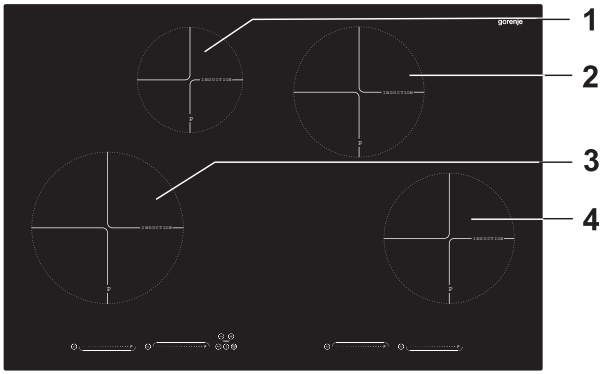
1. **IQ - IQ Cook System**
   (Die Beschreibung der Bedienung ist in den zusätzlichen Bedienungsanleitungen nachzulesen)

---

2. **Kochstufen**
   a) Verringerung
   b) Erhöhung
3. **P - Ankochstufe (Booster)**
4. **Kindersicherung**
5. **Ein-/Ausschalten des Kochfeldes**
6. **STOP/GO (Stopp/Fortfahren)**
7. **Einstellung der Uhr (+/-)**

Kochfeld





1. Kochzone Φ 145mm; 2,2kW
2. Kochzone Φ 180mm; 3,0kW
3. Kochzone Φ 210mm; 3,7kW
4. Kochzone Φ 180mm; 3,0kW

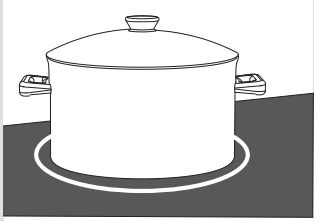
Gebrauch der Sensortasten

Gebrauch der Sensortasten

Die Sensortasten reagieren nur, wenn Sie sie leicht mit der Fingerspitze berühren. Ein kräftiger Druck ist nicht notwendig. Versuchen Sie nicht, die Sensortasten mit Gegenständen zu bedienen. Die Kochzone lässt sich nicht einschalten, wenn Ihr Haustier auf das Kochfeld klettert und die Sensortaste mit der Pfote berührt.

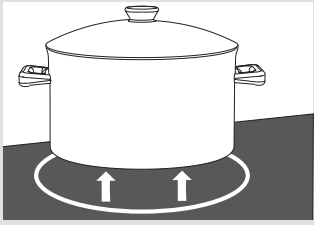
Vorteile beim Kochen mit dem Induktionsherd

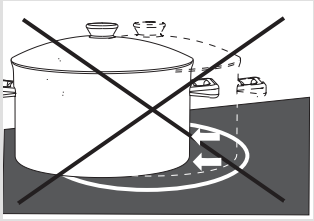
- Mit dem Induktionsherd wird schnell gekocht
  - Sie werden mit der außergewöhnlich schnellen Zubereitung von Speisen mit der Induktionskochzone überrascht sein. Speisen und Flüssigkeiten kochen bei höheren Kochstufen sehr schnell auf. Lassen Sie die Kochtöpfe nicht unbeaufsichtigt, da der Inhalt überlaufen oder verdampfen kann.



Beim Kochen mit dem Induktionsherd gibt es keine Wärmeverluste, die Griffe des Kochtopfes bleiben kalt.

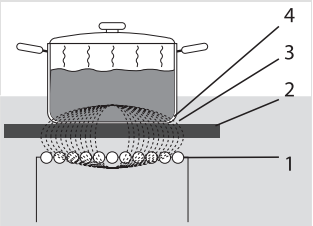
- Die Kochstufe passt sich der Größe des Kochtopfbodens an.
  - Beim Kochen mit Induktion ist nur derjenige Teil der Kochzone aktiv, auf dem der Kochtopf aufliegt. Wenn Sie einen kleineren Kochtopf auf einer größeren Kochzone verwenden, wird die Leistung der Kochzone dem Durchmesser des Kochtopfes angepasst. Die Leistung wird verhältnismäßig geringer, deswegen dauert es etwas länger, bis die Speise im Kochtopf aufkocht.





⚠ **Sandkörner können auf der Glaskeramikoberfläche Kratzer verursachen. Stellen Sie auf die Kochzonen nur Kochtöpfe mit einem vollkommen sauberen Boden. Wenn Sie den Kochtopf auf eine andere Kochzone stellen möchten, heben Sie diesen an und stellen Sie ihn auf die andere Kochzone; ziehen Sie auf keinen Fall den Kochtopf über die Glaskeramikfläche auf die andere Kochzone.**

⚠ **Verwenden Sie das Glaskeramik-Kochfeld nicht als Arbeitsfläche. Während des Kochvorgangs sollte der Kochtopf immer mit dem Deckel zugedeckt sein. Dadurch können Sie Energie sparen.**



Die Spule (1) in der Kochzone (2) erzeugt ein Magnetfeld (3). Wenn Sie einen Kochtopf mit ferromagnetischem Metallboden (4) auf die Spule stellen, wird im Metallboden Wirbelströme induziert, die den Kochtopf erhitzen.

Kochen mit dem Induktionsherd

Die Induktionskochzone kocht mittels eines starken Magnetfeldes. Wenn Sie einen Kochtopf mit einem ferromagnetischen Metallboden auf die Induktionskochzone stellen, werden im Kochtopfboden durch das Magnetfeld Wirbelströme erzeugt, die den Kochtopf erhitzen.

Einfach	Die elektronischen Sensortasten sind präzise und anwenderfreundlich. Mit der niedrigsten Kochstufe können Sie im Kochtopf z.B. Schokolade zerlassen oder andere Speisen kochen, die Sie sonst im Wasserbad kochen müssten.
Schnell	Dank der hohen Leistungsstufen der Induktionskochzone können Speisen und Flüssigkeiten sehr schnell aufkochen. Wenn Sie die Speise gar kochen möchten, wird das genau so viel Zeit in Anspruch nehmen wie konventionelles Kochen.
Sauber	Die Reinigung des Induktionskochfeldes ist einfach. Da sich die Kochzonen nicht mehr erwärmen als die Kochtöpfe, können übergelaufene Speisen nicht auf der Kochzone festbrennen.
Sicher	Die Hitze wird im Kochtopf erzeugt. Die Glaskeramikoberfläche wird nur so heiß wie der Kochtopf selbst. Das bedeutet, dass sich die Kochzone verhältnismäßig weniger erhitzt wie eine Gaskochstelle. Wenn Sie den Kochtopf von der Kochzone nehmen, kühlt sich diese sehr schnell ab.

Kochtopf

Für Induktionsherde geeignetes Kochgeschirr

Das Kochen mit Induktion erfordert eine besondere Qualität des Kochgeschirrs.

⚠ **Das Kochgeschirr, das Sie zum Kochen auf dem Gasherd verwendet haben, ist zum Kochen auf dem Induktionsherd nicht geeignet.**

⚠ **Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das induktionstauglich ist:**

- **Kochtöpfe mit einem dicken Boden (mind. 2,25 mm)**
- **Kochtöpfe mit einem flachen Boden.**

380357

⚠ **Das beste Kochgeschirr zum Kochen auf Induktionsherden ist Kochgeschirr mit dem Vermerk „Induktionstauglich“.**

Ob das Kochgeschirr induktionstauglich ist, können Sie selbst mit einem Magneten überprüfen. Wenn ein Magnet auf dem Kochtopfboden haftet, ist der Kochtopf induktionstauglich.

Induktionstaugliche Kochtöpfe	Ungeeignete Kochtöpfe
Spezialkochtöpfe aus rostfreiem Stahl	Kochtöpfe aus Tonwaren
Kochtöpfe mit dem Vermerk „induktionstauglich“	Kochtöpfe aus rostfreiem Stahl
Emaillierte Kochtöpfe aus Gusseisen	Kochtöpfe aus Porzellan
Emaillierte teflonbeschichtete Kochtöpfe	Kupferkochtöpfe
	Kunststoffbehälter
	Kochtöpfe aus Aluminium

⚠ **Beim Gebrauch von emaillierten Metallkochtöpfen müssen Sie insbesondere Folgendes beachten:**

- **das Email kann abbröckeln (sich von der Metalloberfläche lösen), wenn Sie die Kochzone auf eine hohe Leistungsstufe einstellen und im Kochtopf zu wenig Flüssigkeit ist**
- **der Kochtopfboden kann sich z.B. wegen Überhitzung oder zu hoher Kochstufe deformieren.**

Verwenden Sie keine Kochtöpfe mit unebenen Böden! Ein hohler oder runder Kochtopfboden kann die Funktion des Übertemperaturschutzes behindern, demzufolge kann sich die Kochzone überhitzen. Dadurch können Risse in der Glaskeramikplatte entstehen bzw. kann der Kochtopfboden schmelzen. Die Garantie deckt keine Schäden, die wegen der Verwendung von ungeeigneten Kochtöpfen oder wegen der Überhitzung von leeren Kochtöpfen entstehen.

⚠ **Kleinster Durchmesser des Kochtopfes**

- **Der Durchmesser des Kochtopfes muss mindestens 12 cm betragen. Um die besten Ergebnisse zu erzielen, sollten Sie Kochtöpfe verwenden, deren Durchmesser dem Durchmesser der Kochzone ungefähr gleich ist. Wenn der Durchmesser des Kochtopfes zu klein ist, wird sich die Kochzone nicht einschalten.**

⚠ **Schnellkochtöpfe**

- **Der Induktionsherd ist sehr gut zum Kochen mit Schnellkochtöpfen geeignet. Die Kochzone reagiert sehr schnell, deswegen wird im Kochtopf sehr schnell Druck aufgebaut. Sobald Sie die Kochzone ausschalten, hört der Kochvorgang sofort auf.**

FUNKTION

Einschalten der Kochzone und Einstellung der Kochstufe

Jede Kochzone verfügt über 9 Kochstufen. Es ist auch die Funktion „Ankochstufe“ (Booster) eingebaut, die auf der Anzeige mit dem Buchstaben **P** gekennzeichnet ist.

1. Stellen Sie einen Kochtopf auf die Kochzone.
2. Berühren Sie die Ein-/Aus-Taste ⏻.
   Es ertönt ein Pfeifton, auf der Anzeige erscheint eine Null **0.** Wenn Sie innerhalb von 10 Sekunden vom Einschalten der Kochzone keine einzige Taste berühren, schaltet sich die Kochzone automatisch aus.
3. Mit einfachem Gleiten der Fingerspitze über das Sensorfeld von links nach rechts können Sie die gewünschte Einstellung durchführen. Die Kochzone schaltet sich automatisch ein, wenn sie einen Kochtopf mit einem genügend großen Kochtopfboden erkennt.

Wenn Sie die Leistung der Kochzone schneller einstellen möchten, drücken Sie auf die Sensortaste des Sliders in Richtung der rechten Hälfte des Sliders (oder in Richtung der linken Seite des Sliders, wenn Sie die Leistung verringern möchten).

Kochtopferkennung

Falls die Kochzone nach der Einstellung der Kochstufe den Metall-/Eisenkochtopf nicht erkennt, blinken auf der Anzeige abwechselnd das Symbol der Kochtopferkennung U. und die eingestellte Kochstufe. Die Kochzone bleibt kalt. Falls Sie innerhalb von 1 Minute nachdem die Symbole begonnen haben zu blinken, keinen Metall-/Eisenkochtopf auf die Kochzone stellen, schaltet sich die Kochzone automatisch ab.

Restwärmeanzeige

Eine Kochzone, die länger in Betrieb war oder bei größter Kochstufe betrieben wurde, wird noch einige Minuten sehr heiß sein, auch nachdem Sie die Kochzone abgeschaltet haben. Während die Kochzone heiß ist, ist auf der Anzeige der Buchstabe **H** sichtbar.

Ankochautomatik

Die Ankochautomatik erhöht vorübergehend die Kochstufe auf Stufe '9', damit der Inhalt des Kochtopfes schneller erhitzt wird. Diese Funktion ist bei allen Einstellungen möglich, außer bei der Funktion 'Kochstufe erhöhen' und Kochstufe '9.'.

Aktivieren der Ankochautomatik

Schalten Sie das Kochfeld ein und stellen Sie einen Kochtopf auf die Kochzone.

1. Gleiten Sie mit der Fingerspitze auf dem Slider der ausgewählten Kochzone bis zur gewünschten Kochstufe und drücken Sie mit dem Finger auf dieser Stelle ungefähr 3 Sekunden lang.
2. Auf der Anzeige erscheint der Buchstabe **A**.
   Wenn Sie die Einstellung 4 gewählt haben, blinken auf der Anzeige abwechselnd die Einstellung '4' in **A**.
   Achtung!
3. Sobald sich der Kochtopf auf die eingestellte Temperatur erhitzt hat, wird die Ankochautomatik selbsttätig ausgeschaltet und die Kochzone kocht auf der eingestellten Kochstufe fort.

Die untere Tabelle zeigt die Dauer der Ankochautomatik für die einzelnen Kochstufen auf:

Einstellung	1	2	3	4	5	6	7	8
Sekunden	40	72	120	176	256	432	120	192

Ausschalten der Funktion Ankochautomatik

Das Symbol **A** und die ausgewählte Kochstufe blinken abwechselnd auf der Anzeige.

1. Berühren Sie zum Einschalten der Kochzone die Taste des Sliders.
   Auf der Anzeige erscheint die zweite Kochstufe, das Symbol **A** hört zu blinken auf oder:
2. wählen Sie die Einstellung '9.' oder:
3. Berühren Sie zum Einschalten der Kochzone die Taste des Sliders auf der äußersten linken Seite. Auf der Anzeige erscheint die Einstellung '0.', 'das Symbol **A** hört zu blinken auf und die Kochzone ist ausgeschaltet.

Booster-Funktion

Benutzen Sie die Booster-Funktion zum Kochen auf der höchsten Kochstufe in sehr kurzer Zeit (max. 10 Minuten). Nach 10 Minuten wird die Kochstufe auf den Wert 9 gesenkt.

Einschalten der Booster-Funktion

Schalten Sie das Kochfeld ein und stellen Sie einen Kochtopf auf die Kochzone.

1. Berühren Sie die Sensortaste **P** der gewünschten Kochzone. Sie können diese Taste auch verwenden, wenn die Kochstufe schon eingestellt ist.
2. Die Booster-Funktion ist sofort aktiv.

Ausschalten der Booster-Funktion

Sie haben die Booster-Funktion eingeschaltet. Auf der Anzeige erscheint das Symbol 'P.'.

1. Berühren Sie den Slider an einer beliebigen Stelle. Auf der Anzeige erscheint die gewählte Einstellung, die Booster-Funktion ist ausgeschaltet.
   oder:
2. Berühren Sie den Slider an seiner äußersten linken Stelle. Auf der Anzeige erscheint die Einstellung **0**, die Kochzone ist ausgeschaltet.

- Hintereinander liegende Kochzonen
  - Hintereinander liegende Kochzonen üben aufeinander keinen Einfluss aus. Wenn beide Kochzonen in Betrieb sind, wird die Leistung automatisch auf beide Kochzonen verteilt. Bis zur Kochstufe 9 hat dies keine Folgen. Falls Sie jedoch bei einer der Kochzonen die Booster-Funktion verwenden möchten, schaltet die andere Kochzone automatisch auf eine niedrigere Kochstufe um.
  - Wenn Sie eine der Kochzonen auf die Booster-Funktion einstellen und die andere Kochzone auf die Kochstufe 9 oder auf die Booster-Funktion einstellen möchten, wird die Kochzone, die auf die Booster-Funktion eingestellt ist, automatisch auf eine niedrigere Kochstufe umgeschaltet.
  - Die nebeneinander liegenden Kochzonen üben aufeinander keinen Einfluss aus. Sie können in diesem Fall beide nebeneinander liegenden Kochzonen auf die Booster-Funktion einstellen.

Kochfeld abschalten

Kochzone ausschalten

1. Sie haben eine Kochzone eingeschaltet. Die Anzeige zeigt die Einstellung der Kochstufe zwischen 1 und 9 oder **P**.
   Gleiten Sie mit der Fingerspitze auf dem Slider von rechts nach links, bis auf der Anzeige die Einstellung **0** erscheint, um die Kochzone auszuschalten .
   oder:
2. Wählen Sie durch Berühren der Taste des Sliders auf der

äußersten linken Stelle die Einstellung **0**.
Es ertönt ein Pfeifton, auf der Anzeige erscheint eine Null **0.** Wenn alle Kochzonen auf **0.** eingestellt sind, schaltet das Kochfeld automatisch in Bereitschaftszustand um (siehe auch 'Bereitschaftszustand').

Gleichzeitiges Ausschalten aller Kochzonen
Das Kochfeld ist im Bereitschaftszustand, mehrere Kochzonen sind aktiv.
1. Wenn Sie alle Kochzonen gleichzeitig ausschalten möchten, berühren Sie leicht die Ein-/Aus-Taste ⏻.
   Es ertönt ein kurzer Pfeifton. Kein Kontrolllämpchen leuchtet. Das Kochfeld ist ausgeschaltet.

Sie können das Kochfeld auch ausschalten, wenn die Kindersicherung oder die Funktion Stopp/ Fortfahren aktiv ist.

Bereitschaft

Im Bereitschaftszustand wird auf der Anzeige eine Null **0.** für alle Kochzonen angezeigt. Das Kochfeld ist ausgeschaltet und Sie können es ohne Aufsicht belassen. Sie können das Kochfeld in den Bereitschaftszustand umschalten, wenn es ausgeschaltet ist oder indem Sie die einzelnen Kochzonen ausschalten (Einstellung **0.**). Im Bereitschaftszustand schaltet sich das Kochfeld automatisch aus, wenn Sie innerhalb von 10 Sekunden keine einzige Taste betätigen.

Umschalten des ausgeschalteten Kochfeldes in den Bereitschaftszustand
1. Berühren Sie die Ein-/Aus-Taste ⏻.
   Es ertönt ein Pfeifton, auf der Anzeige erscheint für alle Kochzonen eine Null **0.**. Das rote Kontrolllämpchen oben rechts oberhalb der Ein-/Aus-Taste ⏻ leuchtet ununterbrochen.
2. Sie können dem Kochvorgang aus dem Bereitschaftszustand starten, indem Sie die Taste des Sliders der gewünschten Kochzone berühren.

Sicherheitssperre / Kindersicherung

Sie können das Kochfeld mit der Sicherheitssperre (Kindersperre) gegen unbefugten Gebrauch sperren. Diese Funktion macht das Einschalten des Kochfeldes und die Änderung der Einstellungen für jede einzelne Kochzone unmöglich.

(Standard-) Sicherheitssperre	Kindersperre
Die (Standard-) Sicherheitssperre verhindert die Änderung der Einstellungen.	Die Kindersperre verhindert das unbeabsichtigte Einschalten des Kochfeldes.
Alle Kocheinstellungen bleiben aktiv.	Alle Kochzonen und Kurzzeitwecker müssen ausgeschaltet sein.

Einschalten der (Standard-) Sicherheitssperre

Eine oder mehrere Kochzonen sind in Betrieb.

1. Drücken Sie die Taste und halten Sie sie gedrückt.
   Achtung! Alle Kocheinstellungen bleiben aktiv.
   Das rote Kontrolllämpchen der Taste leuchtet ununterbrochen. Sämtliche Tasten sind blockiert außer der Taste und der Ein-/Aus-Taste .
2. Drücken Sie zum Ausschalten der Sicherheitssperre und der Sperre des Bedienfeldes die Taste und halten Sie sie gedrückt.

Einschalten der Kindersicherung

Das Kochfeld befindet sich im Bereitschaftszustand. Die Anzeige für alle Kochzonen zeigt das Symbol **0.**.

1. Drücken Sie zum Einschalten der Kindersperre die Taste und halten Sie sie gedrückt.
   Das rote Kontrolllämpchen der Taste leuchtet ununterbrochen.

Wenn Sie innerhalb von 10 Sekunden keine einzige Taste berühren, schaltet sich die Kochzone automatisch aus. Die Kindersperre bleibt aktiv. Wenn Sie möchten, können Sie das Kochfeld auch ausschalten.

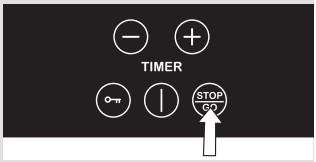
Wenn Sie die Kindersperre ausschalten möchten, berühren Sie innerhalb der nächsten 10 Sekunden noch einmal die Taste .
Wenn Sie die Kindersperre ausschalten möchten, warten Sie vor dem erneuten Einschalten des Kochfeldes durch Berühren der Ein-/Aus-Taste 10 Sekunden.

Schalten Sie vor dem Reinigen des Kochfeldes die Kindersperre ein. Dadurch wird die ungewollte Einschaltung des Kochfeldes vermieden.

Funktion Stopp / Fortfahren

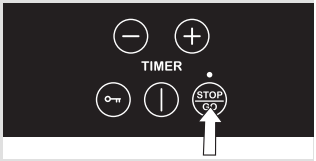
Die Funktion Stopp / Fortfahren „hält“ während des Kochvorgangs für 10 Minuten die Kochzone an. Alle Kochzonen schalten sich automatisch aus. Diese Funktion ist sehr nützlich, wenn z.B. der Inhalt eines Kochtopfes überläuft und Sie die Kochzone reinigen möchten. Ebenso

können Sie für kurze Zeit die Kochzone unbeaufsichtigt lassen, ohne dass die Einstellungen verloren gehen.

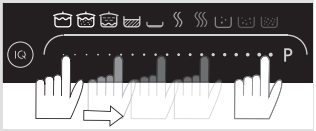


Einschalten der Funktion Stopp / Fortfahren
Eine oder mehrere Kochzonen sind in Betrieb.
1. Berühren Sie einmal die Sensortaste STOP GO.
   Es ertönt ein kurzer Pfeifton. Die Anzeige zeigt für jede Kochzone das Symbol 11. an.
   Sämtliche Kurzzeitwecker und Einstellungen der Zeitabzählung werden angehalten.
   Sämtliche Tasten sind blockiert außer der Taste ⚿, STOP GO und der Ein-/Aus-Taste ⏻.

Wenn Sie innerhalb von 10 Sekunden keine einzige Taste berühren, werden alle aktiven Kochzonen automatisch ausgeschaltet.



1. Ausschalten der Funktion Stopp / Fortfahren
Drücken Sie innerhalb von 10 Minuten erneut die Taste STOP GO.



Das Kochfeld setzt den Betrieb mit denselben Einstellungen fort, die Sie vor der Aktivierung der Funktion Stopp / Fortfahren eingegeben haben.

Funktion der Einstellung des Kurzzeitweckers

Der Kurzzeitwecker ist nicht mit der Kochzone verbunden und zählt die Zeit auch nach dem Ausschalten des Kochfeldes ab. Den Kurzzeitwecker können Sie nur während des Betriebs der Kochzone ausschalten.
Sie können den Kurzzeitwecker auf maximal 1h und 59 Min. einstellen.

Einschalten des Kurzzeitweckers

1. Berühren Sie die Taste Ein-/Aus ⏻, falls sie noch nicht eingeschaltet ist.
2. Um den Kurzzeitwecker einzustellen, berühren Sie gleichzeitig die Tasten (-/+), bis der Punkt ».« (zwischen den Tasten -/+) aufleuchtet.
3. Stellen Sie durch Berühren der Taste (+) oder (-) die gewünschte Zeit ein. Stellen Sie zuerst die Minuten ein. Stellen Sie durch Berühren der Taste (+) bis 9.00 die Minuten ein, der Kurzzeitwecker schaltet dann auf die Stunden- und Minuteneinstellung (0.10) um. Das Symbol (min) leuchtet auf.
   a. 0.59 (Min.) bedeutet 0 Stunden und 59 Minuten
   b. 1.59 (Min.) bedeutet 1 Stunde und 59 Minuten
4. Der Kurzzeitwecker beginnt einige Sekunden, nachdem Sie die Tasten (-/+) nicht mehr berühren, die Zeit abzuzählen. Der Punkt blinkt ».«.

Ausschalten des Kurzzeitweckers

(Wenn eine oder mehrere Kochzonen aktiv sind, befolgen Sie den 2. Schritt).

1. Berühren Sie die Taste Ein-/Aus ⏻, falls sie noch nicht eingeschaltet ist.
2. Berühren Sie die Sensortaste (-/+). Drücken Sie die Tasten so lange, bis der Punkt ».« aufleuchtet (falls der Kurzzeitwecker eingeschaltet ist oder irgendeine Kochstufe an einer der Kochzonen). Stellen Sie Berühren der Taste (-) die Zeit auf 00 ein.
3. Der Kurzzeitwecker schaltet sich nach 10 Sekunden selbsttätig aus.

Der Kurzzeitwecker bleibt aktiv, auch wenn Sie das Gerät mit der Taste (Ein) ausschalten.

Funktion Einstellung der Garzeit

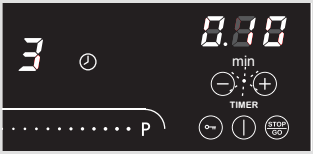
Sie können die gewünschte Kochzeit für jede Kochzone einstellen.
Sie können alle Zeitzähler gleichzeitig einstellen und diese können gleichzeitig in Betrieb sein.

Der Kurzzeitwecker ist mit der aktiven Kochzone verbunden. Das bedeutet, dass sich die Kochzone ausschaltet, wenn die eingestellte Kochzeit abgelaufen ist.

Sie können den Kurzzeitwecker auf maximal 1h und 59 min einstellen.

Ausschalten des Timers

1. Sie können den Kurzzeitwecker einschalten, wenn mindestens eine Kochzone aktiv ist.
2. Um die Garzeit der ersten aktiven Kochzone einzustellen, berühren Sie gleichzeitig die Tasten (-/+). Jedes Mal, wenn Sie die Tasten (-/+) berühren, können Sie die Kochzeit für die nächste Kochzone einstellen, was auch auf der Anzeige durch das Symbol ⏲ dargestellt wird.
3. Stellen Sie durch Berühren der Taste (+) oder (-) die gewünschte Zeit ein. Stellen Sie zuerst die Minuten ein. Stellen Sie durch Berühren der Taste (+) bis 9.00 die Minuten ein, der Kurzzeitwecker schaltet dann auf die Stunden- und Minuteneinstellung (0.10) um. Das Symbol (min) leuchtet auf.
   a. 0.59 (Min.) bedeutet 0 Stunden und 59 Minuten
   b. 1.59 (Min.) bedeutet 1 Stunde und 59 Minuten



4. Nach der letzten Betätigung der Taste (-/+) beginnt die Zeitabzählung. Der Punkt blinkt ».«. Das Symbol ⏲ der aktiven Kochzone leuchtet ununterbrochen.
5. Wenn Sie die Kochzeit nicht mit der Taste (-/+) einstellen, wird der Timer nach 10 Sekunden automatisch ausgeschaltet.

Um die Kochzeit für die übrigen aktiven Kochzonen einzustellen, verfahren Sie nach den Schritten 1, 2 und 3.

Wenn gleichzeitig mehrere Timer aktiv sind, wird die Anzeige der Timer immer jenen Timer anzeigen, der die kürzeste Zeit bis zur Beendigung der Kochzeit hat.
Das voll beleuchtete Symbol ⏲ leuchtet bei der Kochzone, bei der die Garzeit am kürzesten ist. Die übrigen aktiven Symbole sind nicht voll beleuchtet.

Ausschalten des Timers

1. Berühren Sie zum Ausschalten der gewünschten Garzeit die Tasten (-/+) und halten Sie sie so lange gedrückt, bis das »voll« erleuchtete Symbol ⏲ erscheint.
2. Stellen Sie Berühren der Taste (-) die Zeit auf 00 ein.
3. Der Timer schaltet sich nach 10 Sekunden selbsttätig aus.

Ausschalten des Alarms des Timers/ Kurzzeitweckers

Wenn die eingestellte Kochzeit abgelaufen ist, ertönt ein akustischer Alarm und das rote Kontrolllämpchen der aktiven Kochzone/Kurzzeitweckers blinkt '00'.
Drücken Sie die Taste (-) oder (+), um den Alarm auszuschalten.

380357

Gesundes Kochen

Zündpunkt verschiedener Speiseöle

Um das optimale gesunde Frittieren von Frittiergut zu gewährleisten, empfehlen wir Ihnen hinsichtlich der Frittiertemperaturen bestimmte Ölarten. Jedes Öl hat seinen eigenen Brennpunkt, bei welchem giftige Gase ausgeschieden werden. Die untere Tabelle zeigt die Brennpunkte für verschiedene Öle:

Öl	Brennpunkt in ° C
Extra Virgin Olivenöl	160 °C
Butter	177 °C
Kokosöl	177 °C
Rapsöl	204 °C
Virgin Olivenöl	216 °C
Sonnenblumenkernöl	227 °C
Maisöl	232 °C
Erdnussöl	232 °C
Reisöl	255 °C
Olivenöl	242 °C

Kocheinstellungen

Die Kocheinstellungen sind von der Menge und der Struktur des Inhalts des Kochtopfes abhängig, deswegen soll die untere Tabelle nur als Orientierung dienen.

- **Verwenden Sie die Einstellung 'Booster' und Kochstufe 9 wenn Sie:**
  - eine Speise oder Flüssigkeit schneller ankochen möchten;
  - grünes Gemüse rasch anbraten möchten;
  - Sie Öl oder Fett schnell erhitzen möchten;
  - im Schnellkochtopf rasch Druck aufgebaut werden soll.

- **Verwenden Sie die Kochstufe 8 wenn Sie:**
  - Fleisch anbraten möchten;
  - ein Seezungenfilet oder eine ganze Seezunge braten möchten;
  - eine Omelette zubereiten möchten;
  - gegarte Kartoffeln anbraten möchten;
  - die Speise stark anbraten möchten.

- **Verwenden Sie die Kochstufe 7 wenn Sie:**
  - dicke Pfannkuchen zubereiten möchten;
  - dicke panierte Schnitzel zubereiten möchten;
  - Speck zerlassen möchten (Schmalz);
  - rohe Kartoffeln braten möchten;
  - eine Baguette toasten möchten;
  - panierten Fisch zubereiten möchten.
- **Verwenden Sie die Kochstufe 5 oder 6 wenn Sie:**
  - größere Speisemengen zubereiten möchten;
  - gefrorenes Gemüse auftauen möchten;
  - dünne panierte Schnitzel braten möchten.

- **Verwenden Sie die Kochstufen 1 bis 4 wenn Sie:**
  - auf niedriger Kochstufe eine Fleischsuppe aufwärmen möchten;
  - Fleisch dünsten möchten;
  - auf niedriger Kochstufe verschiedene Fleischsorten garen möchten;
  - Schokolade zerlassen möchten;
  - Käse zerlassen möchten.

PFLEGE

Reinigung

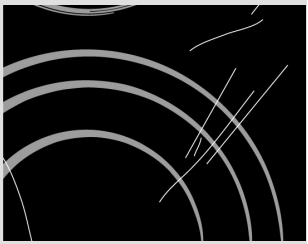


Abb. 1

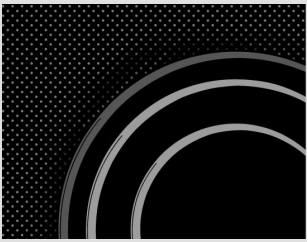


Abb. 2

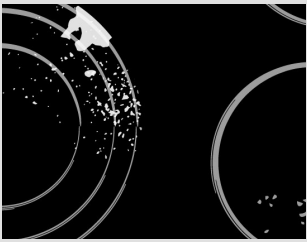


Abb. 3

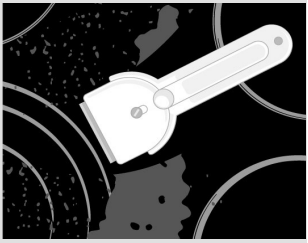
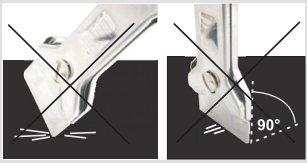


Abb. 4



Reinigen Sie die abgekühlte Glaskeramikoberfläche nach jedem Gebrauch, da bei jedem zukünftigen Gebrauch nämlich auch die kleinste Verunreinigung auf der heißen Oberfläche festbrennen wird. **Benutzen Sie zur regelmäßigen Pflege der Glaskeramikoberfläche spezielle Pflegemittel,** die auf der Oberfläche einen Schutzfilm bilden und sie vor Verunreinigungen schützen. **Wischen Sie vor jeder Benutzung** der Glaskeramikoberfläche Staub oder andere Fremdkörper von der Glaskeramikoberfläche und vom Topfboden, damit die Glaskeramikplatte nicht zerkratzt wird (Abb. 1).

Vorsicht: Stahlwolle, Reinigungsschwämme und scheuernde Reinigungspulver können die Glaskeramikoberfläche zerkratzen. Ebenso wird die Glaskeramikoberfläche durch Verwendung von aggressiven Sprays und ungeeigneten oder schlecht durchgeschüttelten flüssigen Reinigungsmitteln beschädigt (Abb. 1 und Abb. 2).

Die Signatur kann durch den Gebrauch von aggressiven Reinigungsmitteln oder groben bzw. beschädigten Kochtopfböden beschädigt werden (Abb. 2).

Entfernen Sie geringere Verunreinigungen mit einem feuchten weichen Tuch und wischen Sie dann die Oberfläche trocken (Abb. 3).

Entfernen Sie Wasserflecken mit einer milden Essiglösung, mit welcher Sie den Rahmen des Kochfeldes nicht abwischen dürfen (nur bei einigen Modellen), weil er dadurch den Glanz verliert.

Verwenden Sie keine aggressiven Sprüh- und Kalkentfernungsmittel (Abbildung 3).

Entfernen Sie stärkere Verunreinigungen mit Spezialreinigern für Glaskeramikoberflächen. Beachten Sie dabei die Gebrauchsanweisung des Reinigungsmittelherstellers. **Achten Sie darauf, dass Sie das Reinigungsmittel gründlich abwischen, weil die Reste des Reinigungsmittels beim Erhitzen die Glaskeramik-Oberfläche beschädigen können** (Abb. 3).

Entfernen Sie hartnäckigen und angebrannten Schmutz mit einem Schaber (Abb. 4).

Achten Sie darauf, dass Sie sich bei der Handhabung des Schabers nicht verletzen!

⚠ **Benutzen Sie den Schaber nur in den Fällen, in denen sich der Schmutz nicht mit einem feuchten Tuch oder speziellen Reinigungsmitteln für Glaskeramik entfernen lässt.**

Halten Sie den Schaber in einem **geeigneten Winkel** (45° bis 60°) zur Glaskeramikoberfläche. **Schaben Sie den Schmutz von der Glaskeramikoberfläche mit sanftem Druck (Gleiten)**. Achten Sie darauf, dass der Kunststoffgriff des Schabers nicht mit der heißen Kochzone in Berührung kommt.

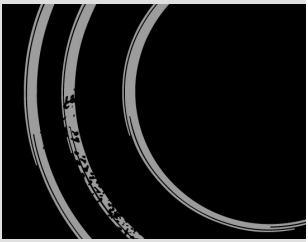


Abb. 5

⚠ **Stellen Sie den Schaber nicht senkrecht auf die Glaskeramik-Oberfläche und kratzen Sie nicht mit der Spitze des Schabers über die Glaskeramik-Oberfläche.**

Zucker und Lebensmittel, die Zucker enthalten, können die Glaskeramik-Oberfläche beschädigen (Abb. 5), deswegen sind Zucker und süße Speisen sofort von der Glaskeramik-Oberfläche zu entfernen, obwohl die Kochzone noch heiß ist (Abb. 4).
Eine ev. Verfärbung der Glaskeramik-Oberfläche hat keinen Einfluss auf die Funktion und Stabilität der Oberfläche. Meistens ist sie die Folge von Speiseresten, die sich fest gebrannt haben bzw. kann sie auch durch Kochtopfböden verursacht werden (z.B. Alu- oder Kupfergeschirr), was sehr schwierig zu entfernen ist.
Hinweis: Die erwähnten Fehler sind von ästhetischer Natur und haben keinen direkten Einfluss auf die Funktion des Geräts. Die Beseitigung dieser Fehler gehört nicht zum Garantieumfang.

BESEITIGUNG VON STÖRUNGEN

Allgemeines

⚠ **Die Telefonnummer des autorisierten Kundendienstes finden Sie auf der Garantiekarte, die dem Kochfeld beigelegt ist.**

Falls Sie auf der Glaskeramik-Oberfläche einen Riss entdecken (auch wenn er sehr klein ist), schalten Sie das Kochfeld umgehend aus, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, oder drehen Sie die entsprechende Sicherung heraus bzw. schalten Sie die automatische Sicherung aus bzw. schalten Sie bei fix angeschlossenem Kochfeld den Hauptschalter auf „0“. Rufen Sie sodann den autorisierten Kundendienst an.

Tabelle zur Beseitigung von Störungen

Falls das Kochfeld nicht so funktioniert, wie es sollte, so bedeutet das nicht, dass es beschädigt ist. Bevor Sie den Kundendienst anrufen, überprüfen Sie noch folgende Punkte:

STÖRUNG	MÖGLICHE URSACHE	ABHILFE
Wenn Sie das Kochfeld zum ersten Mal einschalten, erscheinen auf der Anzeige die Symbole (–·).	Standardprozedur beim ersten Einschalten.	Sie können jedoch das Kochfeld unbehindert gebrauchen.
Der Ventilator ist noch einige Minuten nach dem Ausschalten des Kochfeldes aktiv.	Das Kochfeld kühlt sich ab.	Sie können jedoch das Kochfeld unbehindert gebrauchen.
Beim ersten Gebrauch des Kochfeldes verbreitet sich ein Geruch „nach Neuem“.	Die vollkommen neuen Heizelemente werden erhitzt.	Das ist völlig normal. Der Geruch verschwindet nach einigen Kochvorgängen. Lüften Sie die Küche.
Aus dem Kochfeld ertönt ein tickendes Geräusch.	Dieses Geräusch wird durch den Leistungsbegrenzer an den vorderen und hinteren Kochzonen hervorgerufen. Das tickende Geräusch hört man auch bei niedrigeren Kochstufen.	Sie können jedoch das Kochfeld unbehindert gebrauchen.
Die Kochtöpfe verursachen während des Kochvorgangs Geräusche.	Die Geräusche sind Folge des Energieflusses zwischen der Kochzone und dem Kochtopf.	Bei höheren Kochstufen ist das bei einigen Arten von Kochtöpfen vollkommen normal. Weder der Kochtopf noch die Kochzone können beschädigt werden.

STÖRUNG	MÖGLICHE URSACHE	ABHILFE
Sie haben eine Kochzone eingeschaltet, die Anzeige blinkt jedoch weiter.	Der Kochtopf ist nicht induktionstauglich oder sein Durchmesser ist kleiner als 12 cm.	Verwenden Sie einen geeigneten Kochtopf.
Die Kochzone hält plötzlich an, dabei ertönt ein Pfeifton.	Die eingestellte Kochzeit ist abgelaufen.	Sie können den Pfeifton durch Berühren einer beliebigen Taste ausschalten.
Das Kochfeld funktioniert nicht, die Anzeige ist leer.	Unterbrechung der Zufuhr der elektrischen Energie wegen eines beschädigten Kabels oder schlechten Kontakts.	Überprüfen Sie die elektrische Installation (Sicherungen oder Anschluss falls es ein Festanschluss ist).
Nachdem Sie das Kochfeld eingeschaltet haben, brennt die Schmelzsicherung durch.	Das Kochfeld ist nicht richtig angeschlossen.	Überprüfen Sie die Anschlüsse.
Das Kochfeld schaltet sich aus.	Sie haben versehentlich die Ein-/Aus-Taste oder zwei Tasten gleichzeitig berührt.	Schalten Sie das Kochfeld wieder ein.
Auf der Anzeige erscheint die Fehlermeldung 'ER22'.	Das Bedienfeld ist verschmutzt oder es ist Wasser auf ihm.	Reinigen Sie das Bedienfeld.
Auf der Anzeige erscheint die Fehlermeldung 'E2'.	Die Kochzone hat sich überhitzt.	Lassen Sie die Kochzone abkühlen und stellen Sie eine niedrigere Kochstufe ein.
Auf der Anzeige erscheint die Fehlermeldung 'U400'.	Überspannung oder falscher Anschluss des Kochfeldes an das elektrische Versorgungsnetz.	Rufen Sie den nächstgelegenen Kundendienst an.
Auf der Anzeige erscheint die Fehlermeldung ⌐.	Sie haben eine Taste zu lange gedrückt gehalten.	Halten Sie die Taste nicht zu lange gedrückt.
Meldungen über andere Störungen.	Defekter Generator.	Rufen Sie den nächstgelegenen Kundendienst an.

Worauf müssen Sie achten

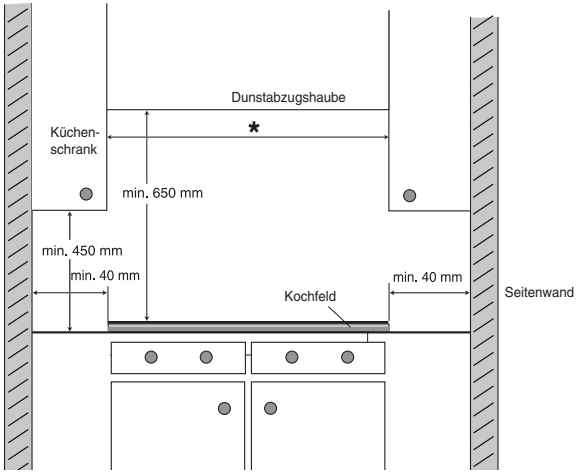
Sicherheitshinweise bei der Montage des Kochfeldes

- Die elektrische Verbindung muss den länderspezifischen und lokalen Vorschriften entsprechen.
- Das Gerät muss unbedingt geerdet sein.
- Das Gerät darf nur von einem autorisierten Fachmann (Elektriker) angeschlossen werden.
- Verwenden Sie zum Anschluss an das elektrische Versorgungsnetz nur vorschriftsmäßige Kabel. Die Kabelummantelung soll aus Gummi sein.
- Das Anschlusskabel muss frei verlegt werden und darf nicht geknickt oder eingedrückt sein.
- Beim festen Anschluss des Kochfeldes ist installationsseitig eine Trennvorrichtung mit mindestens 3 mm Kontaktabstand anzubringen, die alle Polleiter unterbricht. Als Trennvorrichtungen gelten Sicherungen, LS-Schalter, usw.
- Die Arbeitsplatte, in welche das Kochfeld eingebaut ist, muss vollkommen eben und flach sein.
- Die Seitenwände und die Küchenelemente um das Kochfeld müssen für Temperaturen bis 85°C hitzebeständig sein. Obwohl sich das Kochfeld nicht übermäßig erhitzt, kann die Wand wegen der erhitzten Kochtöpfe ausbleichen oder beschädigt werden.

- Die Garantie deckt keine Schäden ab, die im Fall eines unfachmännischen Anschlusses, Montage oder Gebrauchs entsteht.

Abstände

Für den sicheren Gebrauch des Kochfeldes sind entsprechende Abstände von großer Bedeutung. Sorgen Sie für entsprechende Abstände.

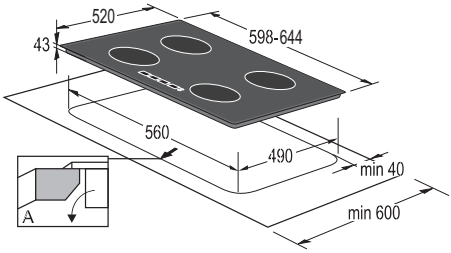


*SIVK 6 ... 61 cm
*SIVK 7 ... 78 cm
*SIVK 1 ... 112 cm

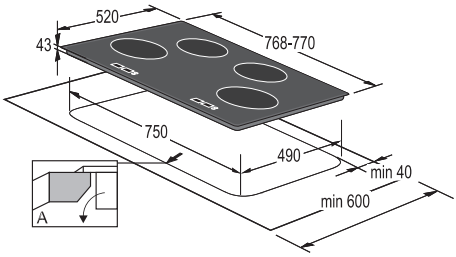
Montažne dimenzije

Dimenzije in odprtine so prikazane v spodnjih ilustracijah.

SIVK6



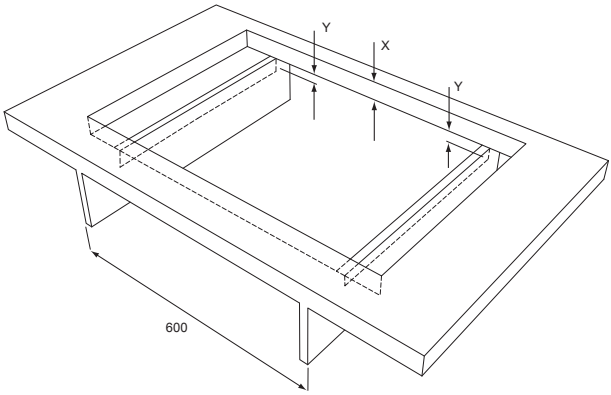
SIVK7



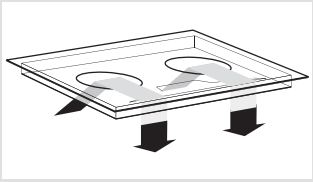
- Das Kochfeld ist in eine Arbeitsplatte der Dicke zwischen 30 und 50 mm einzubauen.
- Falls die Arbeitsplatte dicker ist als 40 mm, sind kleinere Eingriffe am Gerät notwendig. In solchen Fällen muss der Innenrand der Arbeitsplatte zugeschnitten oder angeschliffen werden. Dadurch wird eine genügende Luftzirkulation gewährleistet.

Wenn die Arbeitsplatte breiter ist als das Küchenelement und deren Dicke unter 46 mm liegt, muss die Öffnung an beiden Seiten des Küchenelements ausgehöhlt werden, damit das Kochfeld vom Küchenelement getrennt wird.

380357



Einbaumaße im Inneren des Küchenelements
x<46 mm: y = 46 mm - x
x>= 46 mm: y = 0 mm

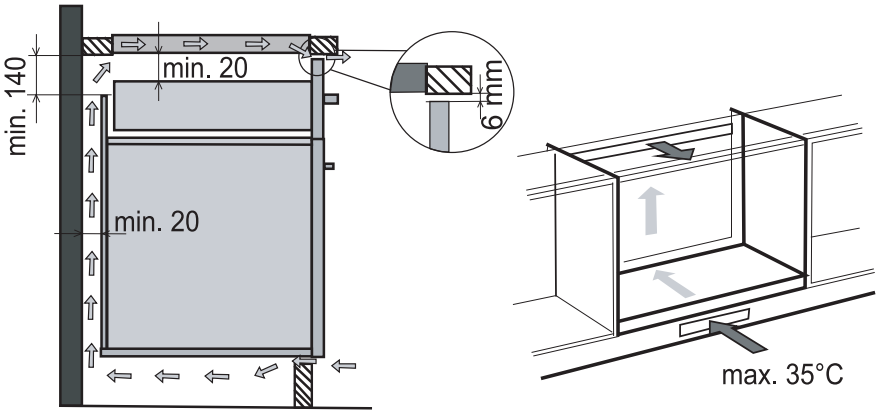


Belüftung

Die Elektronik des Kochfeldes muss gekühlt werden. Falls keine genügende Luftzirkulation vorhanden ist, schaltet sich das Kochfeld automatisch ab. Das Gerät verfügt auf der Unterseite über Lüftungsöffnungen. Durch diese Öffnungen muss die kalte Luft unbehindert zirkulieren können. Die Lüftungsöffnungen befinden sich sowohl auf der Unterseite als auch an der Vorderseite des Kochfeldes.

A Küchenschrank mit Schubladen

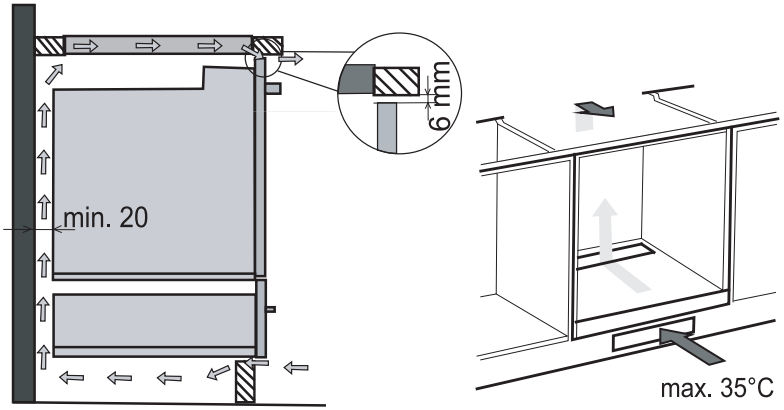
- An der Rückseite des Küchenschranks muss entlang der ganzen Breite eine mindestens 140 mm große Öffnung vorhanden sein. An der Vorderseite des Küchenschranks muss über die ganze Breite ein mindestens 6 mm großer Freiraum vorhanden sein.
- Das Kochfeld ist mit einer Belüftungsvorrichtung versehen, die im Unterteil des Kochfeldes eingebaut ist. Wenn sich unter dem Kochfeld Schubladen befinden, dürfen Sie in diesen keine Gegenstände oder Papier aufbewahren, da sie der Ventilator ansaugen könnte und dadurch die Belüftungsvorrichtung bzw. die gesamte Belüftungseinheit beschädigt werden könnte. Bewahren Sie in den Schubladen auch keine Alu-Folie und entzündliche Stoffe bzw. Flüssigkeiten (z.B. Sprays) auf, da diese zu nahe am Kochfeld liegen und Explosionsgefahr besteht! Zwischen dem Inhalt der Schubladen und der Belüftungseinheit muss ein Abstand von mindestens 20 mm vorhanden sein.



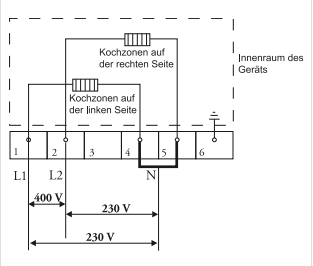
380357

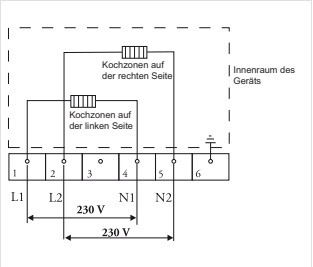
B Küchenschrank mit Backofen

- Wenn Sie unter dem Kochfeld einen Backofen montieren möchten, verwenden Sie Backöfen vom Typ EVP4.., EVP2.., die mit Kühlventilatoren ausgerüstet sind. Bevor Sie den Backofen montieren müssen Sie zuerst die Rückwand des Küchenschranks demontieren. An der Vorderseite des Küchenschranks muss über die ganze Breite ein mindestens 6 mm großer Freiraum vorhanden sein.



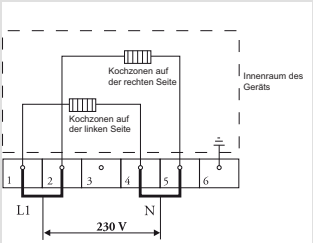
Anschluss an das Stromversorgungsnetz SIVK6, 7, 1





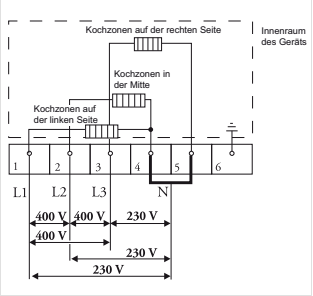
Anschluss:

- 2-phasige Leiter und 1 Neutralleiter (2 1N, 400 V~/ 50 Hz):
  - Die Spannung zwischen den Phasenleitern und den Neutralleitern beträgt 230 V~. Die Spannung zwischen zwei Phasenleitern beträgt 400 V~. Installieren Sie zwischen dem Anschluss 4 und 5 eine Verbindungsbrücke. Der Verteilerkasten in Ihrer Wohnung muss mit 16 A Sicherungen ausgestattet sein (2x). Der Aderdurchmesser des Anschlusskabels muss mindestens 2,5 mm² betragen.
- 2-phasige Leiter und 2 Neutralleiter (2 2N, 230 V~/ 50 Hz):
  - Die Spannung zwischen den Phasenleitern und den Neutralleitern beträgt 230 V~.
  - Der Verteilerkasten in Ihrer Wohnung muss mit 16 A Sicherungen ausgestattet sein (2x). Der Aderdurchmesser des Anschlusskabels muss mindestens 2,5 mm² betragen.



Besondere Anschlüsse:

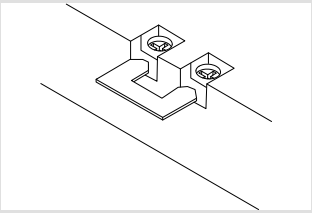
- Einphasiger Anschluss (1 1N, 230 V~ / 50 Hz):
  - Die Spannung zwischen dem Phasenleiter und dem Neutralleiter beträgt 230 V~. Installieren Sie zwischen den Anschlüssen 1-2 und 4-5 eine Verbindungsbrücke. Der Verteilerkasten in Ihrer Wohnung muss mit einer 32 A Sicherung ausgestattet sein.
    Der Aderdurchmesser des Anschlusskabels muss mindestens 6 mm² betragen.



Anschluss des Kochfeldes mit fünf Kochzonen:

- 3-phasige Leiter mit 1 Neutralleiter (3 1N, 400 V~/ 50 Hz):
  - Die Spannung zwischen dem Phasenleiter und dem Neutralleiter beträgt 230 V~. Die Spannung zwischen den Phasenleitern beträgt 400 V~.

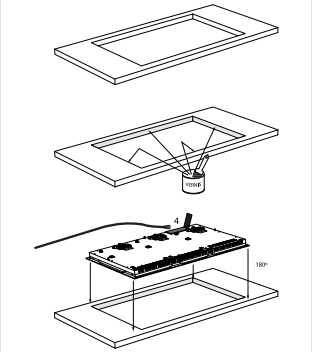
  Installieren Sie zwischen dem Anschluss 4 und 5 eine Verbindungsbrücke.
  Der Verteilerkasten in Ihrer Wohnung muss mit 16 A Sicherungen ausgestattet sein (3x). Der Aderdurchmesser des Anschlusskabels muss mindestens 2,5 mm² betragen.



Die Brücken an der Anschlussklemme können Sie für Verbindungen verwenden, wie in den nachfolgenden Abbildungen dargestellt ist.

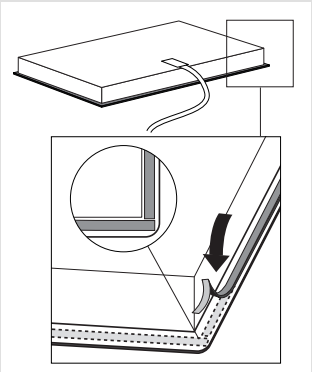
Einbau

Überprüfen Sie, ob der Küchenschrank und die Öffnung den Einbaumaßen und Belüftungsanforderungen entsprechen.



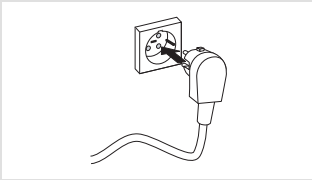
Streichen Sie bei Bedarf die ausgeschnittenen oder geschliffenen Ränder von synthetischen oder hölzernen Arbeitsplatten mit einem Lack zur Versiegelung der porösen Oberfläche, damit das Arbeitspult keine Feuchtigkeit aufnimmt und „quillt".

Legen Sie das Kochfeld mit der Glaskeramikoberfläche auf die Arbeitsplatte.



Verbinden Sie das Anschlusskabel mit dem Kochfeld in Einklang mit den Anforderungen.

Entfernen Sie die Schutzfolie vom Band und kleben Sie es auf die Nut des Alu-Randes der Glaskeramikplatte. Kleben Sie das Band nicht um die Ecken, sondern schneiden Sie es in 4 Stücke, damit Sie auch alle Ecken gut überkleben können.



Drehen Sie nun das Kochfeld um und legen Sie es in die vorbereitete Öffnung.

Verbinden Sie das Kochfeld mit der Hauptleitung. Es ertönt ein kurzer Pfeifton, bald danach schalten sich alle Anzeigen ein. Das Kochfeld ist nun betriebsbereit.

Überprüfen Sie, ob das Kochfeld normal funktioniert. Falls Sie das Kochfeld nicht fachgerecht angeschlossen bzw. mit dem elektrischen Versorgungsnetz verbunden haben, ertönt in Abhängigkeit vom Fehler ein Pfeifton bzw. erscheinen auf den Anzeigen keine Symbole.